

Bánh tẻ đền Và

Bánh tẻ được làm từ bột gạo tẻ, nhân là thịt lợn băm xào mộc nhĩ, gói bằng lá chuối khô. Du khách đến đền Và thuộc thôn Vân Gia, xã Trung Hưng, thị xã Sơn Tây, tỉnh Hà Tây thì sẽ được thưởng thức món quà dân dã này.

Đền Và thuộc thôn Vân Gia, xã Trung Hưng, cách thị xã Sơn Tây (Hà Tây) chừng 2 km, là nơi thờ Đức thánh Tản Viên cùng hai "người em" của ông là Cao Sơn và Quý Minh.

Du khách đến đền Và vào dịp hội lễ hay ngày thường đều nhớ và muốn thưởng thức *bánh tẻ*, một món quà dân dã. Đây là thứ bánh gói lá rất thân quen với người dân vùng trung du và đồng bằng Bắc Bộ. *Bánh tẻ* ở đền Và không phải do người Vân Gia làm mà từ làng Phú Nhi làm ra, đưa lên đây bán. Nhiều người ở các làng chung quanh biết làm *bánh tẻ*, nhưng ít có nơi nào làm *bánh tẻ* được coi là một nghề như ở làng Phú Nhi cạnh đền Và.

Bánh tẻ là một thứ quà ăn ngon và có thể ăn no. Người ta biếu nhau, mời nhau ăn *bánh tẻ* chẳng cần nghi thức cầu kỳ. *Bánh tẻ* là thứ bánh bình dị của làng quê, của người nông dân Việt Nam. Nguyên liệu để làm bánh tẻ cũng rất đơn giản: gạo tẻ, nhân bánh là thịt lợn băm nhỏ ướp tiêu rồi xào với mộc nhĩ; bánh gói bằng lá chuối khô - loại nguyên liệu gần như ở thôn quê vườn nhà nào cũng sẵn... Gạo được vo kỹ rồi xay mịn, ngâm chừng hai ngày, gạn bỏ nước trong nhiều lần để bột bánh sau khi hấp được trong, được mịn. Sau đó phải quấy bột tới gần chín - gọi là ráo bột. Trải bột đã ráo thành rẻo dài vừa cỡ lên lá chuối khô đã được hơi qua hơi nước cho mềm, bỏ nhân, gói, buộc rồi đem hấp chừng cháy đủ nén hương là bánh vừa chín tới. Bánh có thể để một vài ngày nhưng ăn khi còn đang nóng mới ngon, chấm thêm chút nước mắm chanh ớt thì thật thú vị.
